

LES CHANTERELLES

DINER DU VENDREDI

Potage Parmentier

Potato and leek soup

Les noix de Saint-Jacques rôties, julienne de jambon Serrano,
Endives confites

Roasted scallops, Spanish cured ham shavings, preserved chicory

Ou / Or

Le foie gras de canard en médaillon, pain toasté et chutney

Duck foie gras terrine, toasted bread and chutney

Le filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise,
Pommes de terre Anna et asperges vertes

*Grilled beef fillet, tarragon sauce, "Anna" pan-fried potatoes,
Green asparagus*

Ou / Or

Le filet de turbot rôti aux gousses d'ail,
Mini ratatouille et purée de patates douces

Roasted turbot fillet with garlic, ratatouille, mashed sweet potatoes

Le buffet de fromages

Cheese buffet

Le buffet de desserts

Sweet buffet

LES CHANTERELLES

DINER DU SAMEDI

Potage Crécy

Carrot soup

L'oeuf poché, courgettes confites, crème de saumon fumé

Poached egg, preserved zucchini and smoked salmon cream

Ou / Or

Carpaccio de bœuf au parmesan en cannelloni, huile de basilic

Beef carpaccio with Parmesan cheese, basil oil

Le magret de canard rôti, jus aux épices,

Poêlée de raisin frais, polenta moelleuse

Roasted duck breast, spicy juice, pan-fried grapes, local polenta

Ou / Or

Le médaillon de lotte au curry,

Fenouil braisé et riz Thaï

Roasted monkfish with curry sauce, braised fennel and white rice

Le buffet de fromages

Cheese buffet

Le buffet de desserts

Sweet buffet